

حلويات للمناسبات السعيدة

السيدة: حفيظ ز. د.

قصر الكتاب



فطائر الريح

المقادير:

للعجينة :

- 500غ فرينة
- 100غ زبدة
- ملعقة صغيرة ملح أرطب
- 6 بيض
- 1/2 فنجان صغيرة من ماء الزهر
- نشاء
- زيت للقلي

للشربات :

- 2 فنجان سكر
- 1 فنجان ماء
- قطرات عصير الليمون

للزينة :

- فستق مدشش

- ضعي الفرينة المغربلة مع الملح في وعاء، أضيفي إليهم الزبدة الذائبة وباردة.
- إخفقي البيضات أضيفي إليهم ماء الزهر، صبي هذا الخليط تدريجيا على الفرينة مع الإستمرار في العجن حتى تحصلي على عجينة ملساء.
- قسمي هذه العجينة إلى قسمين أو ثلاث، غطيهم ثم أتركيهم يرتاحو لمدة ساعة على الأقل، خذي قطعة من العجينة وحليها بالحلاّل فوق سطح مرشوش بالنشاء حتى يصل سمكها 3مم تقريبا، قطعيها إلى شرائط عرضها 6سم وطولها 25سم.
- إمسكي طرف الشريط بين السبابة والوسطى ثم لفي باقي الشريط حول أصابعك الأربع ثم إلصقي الطرف الأول مع الطرف الأخير بالضغط عليهم كي تأخذ شكل الوردة "الصورة".
- ضعيها فوق طبق وإستمري هكذا إلى نهاية العجينة.
- إقليهم واحدة واحدة في زيت متوسط الحرارة ثم ضعيهم فوق مناديل ورقية.
- غطسيهم في الشربات معطرة بماء الزهر ضعيهم في صحن التقديم ثم رشيهم بالفستق المطحون.

مقاسم بعجينة اللوز

المقادير:

لعجينة اللوز :

- 250غ لوز مقشر، مجفف ومطحون طحنا ناعما.
- 250غ سكر ناعم
- بياض بيضة
- قطرات عطر روح اللوز
- ملون أخضر

للحشوة :

- 150غ سكر ناعم
- 150غ لوز محمص ومطحون
- 100غ شكولاطة
- قليل من الفانيليا

- أبدئي أولا بإعداد الحشوة.
- إطحني اللوز طحنا ناعما بعد تحميصه جيدا.
- أذيبي الشكولاطة على حمام مائي ساخن، أضيفي إليها السكر والفانيليا، إمزجيهم جيدا حتى تحصلي على عجينة متجانسة، ضعيها في الثلاجة حتى تبرد وتجمد.
- حضري عجينة اللوز.
- إمزجي غبرة اللوز مع السكر، أضيفي إليهم بياض البيض مخفوق قليلا بالتدريج حتى تحصلي على عجينة ملساء، أضيفي إليهم عطر روح اللوز ثم الملون بالتدريج حتى تحصلي على اللون المطلوب.
- حلي هذه العجينة بواسطة حلاّل على سطح يكون أملس (رخامة مثلا) حتى تحصلي على مستطيل، أبرمي الحشوة ثم ضعيها في وسط المستطيل لفي حولها عجينة اللوز ثم قطعيها إلى عينات حسب رغبتك.

ملاحظة : إعملي بسرعة قبل أن تطرى الحشوة.



البسبوسة

المقادير:

للعجينة :

- 100غ زبدة
- 100غ سكر ناعم
- 1/2 ملعقة صغيرة فانيليا غبرة
- 2 بيض
- 2 فنجان كبير سميد ناعم
- ملعقة صغيرة خميرة كيماوية
- 1/2 ملعقة صغيرة بيكربونات الصودا
- 3/4 فنجان كبير حليب

للزينة :

- قليل من اللوز أو جوز الهند

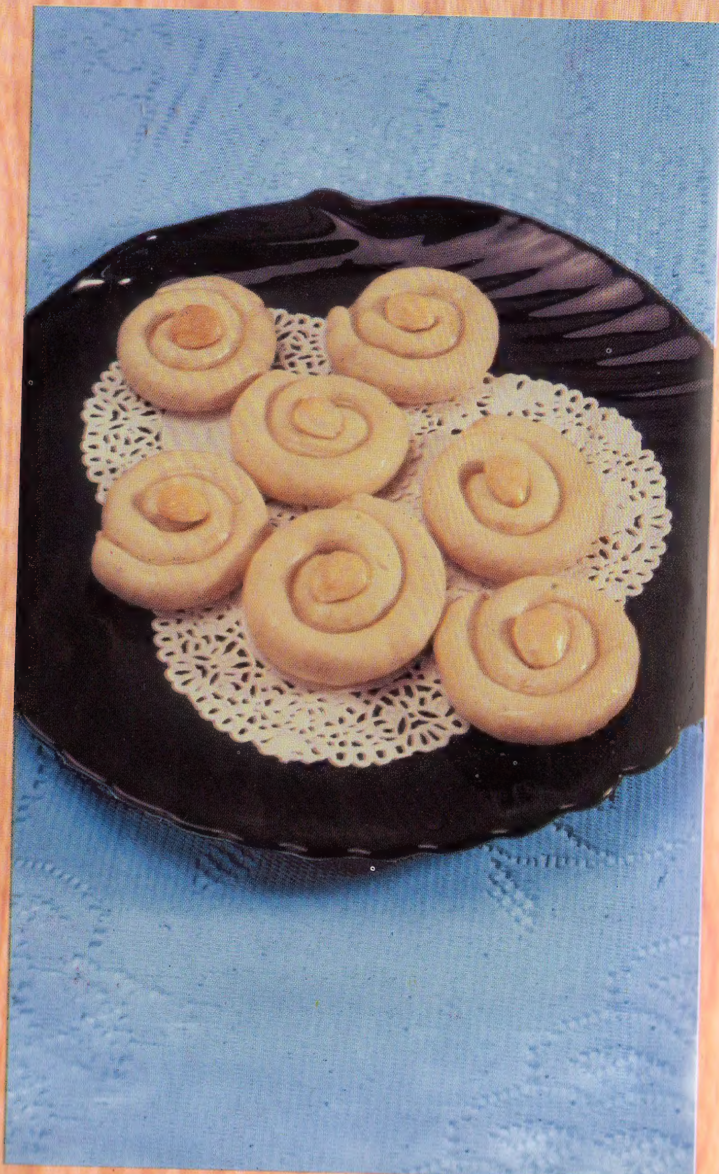
للشربات :

- 2 كأس سكر
- 1 كأس ماء
- قطرات عصير الليمون
- ماء الزهر

- إخفقي الزبدة مع السكر والفانيليا حتى تحصلي على كريمة خفيفة.
- أضيفي البيضات واحدة بعد الأخرى مع الإستمرار في الخفق.
- غربلي السميد مع الخميرة والبيكروبات، أضيفي هذا الخليط إلى الزبدة بالتناوب مع الحليب.
- صبي العجينة في صينية مدهونة جيدا بالزبدة.
- إبسطيها جيدا حتى يكون لها سمك متطابق.
- في حالة إستعمالك للوز كزينة ضعي اللوز على سطح البسبوسة بإنتظام حتى تكون لوزة في وسط كل قطعة بعد تقطيعها.
- إدخليها في فرن متوسط الحرارة (غاز 4) لمدة 30 دقيقة تقريبا إسقيها بالشربات فور سحبها من الفرن ثم قطعيها بعد إن تبرد قليلا.

ملاحظة :بالنسبة للبسبوسة بجوز الهند عوضي نصف كمية السميد برقائق جوز الهند.





حلزونات باللوز

المقادير:

للعجينة :

- 250غ فرينة
- 125غ زبدة
- قرصة ملح أرطب
- ماء الزهر

للحشوة :

- 200غ لوز مقشر ومجفف
- 50غ سكر
- ملعقة صغيرة مبشور قشرة برتقال
- ملعقة صغيرة مبشور قشرة ليمون
- بياض بيضة
- قليل من ماء الزهر

للزينة :

- حبات من اللوز

- إبدئي أولا بتحضير العجينة.
- ضعي في وعاء الفرينة المغربلة مع الملح، أضيفي إليهم الزبدة الطرية، أفركيهم جيدا بين يديك حتي تمتزج الزبدة بالفرينة.
- أضيفي إليهم تدريجيا الماء مع الخلط بإستمرار حتى تحصلي على عجينة ملساء.
- حضري الحشوة : إطحني اللوز طحنا ناعما، أضيفي إليه السكر مع مبشور قشرة البرتقال ومبشور قشرة الليمون وقليل من ماء الزهر.
- أضيفي إليهم تدريجيا بياض البيضة يكون مخفوق قليلا حتى تحصلي على عجينة سمكها 1مم تقريبا.
- قطعي هذه العجينة إلى مستطيلات عرضها 5سم وطولها 15سم، خذي قليل من عجينة اللوز، أبرميها حتى يصبح سمكها في سمك قلم الرصاص طولها 14سم تقريبا، ضعيها على طرف المستطيل ثم لفي حولها العجينة وشكليها على شكل الحلزونة ثم زينيها بحبة لوز، إخبزيها لمدة 15 دقائق في فرن متوسط الحرارة (غاز 3) حتى يصبح لونها ذهبيا غطسيها في الشربات فور سحبها من الفرن.

إيجاص باللــوز

المقادير:

لعجينة اللوز :

- 3 فناجين كـبـيـرة لوز مقشر، مجفف ومطحون
- 1/2 فنجان سكر ناعم
- 1/2 ملعقة صغيرة مبشور قشرة الليمون
- 3 قطرات عطر روح اللوز
- قليل من عود القرنفل.

للطلية :

- 2 بياض بيض
- 500غ سكر ناعم (تقريبا)
- قطرات عصير الليمون
- ملون غذائي أصفر
- قليل من ماء الزهر

- إمزجي اللوز المطحون مع السكر، مبشور قشرة الليمون وعطر اللوز.
- أضيفي إليهم تدريجيا بياض البيض مخفوق قليلا مع الخلط بإستمرار حتى تحصلي على عجينة متماسكة خذي قطعة من العجينة كوريها ثم حوليها إلى شكل إجاصة، ضعي على أعلى كل إجاصة عود قرنفل.
- ضعي الإجاص فوق صينية مفروشة بورق الأليمنيوم إخبزي الصينية في فرن دافئ (غاز 2) لمدة 20 دقيقة تقريبا .
- إسحبيها من الفرن بمجرد أن تبدأ رؤوس الإجاص بالإحمرار.

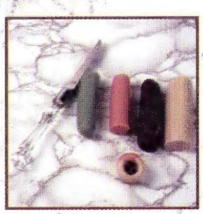
جهزي الطلية :

- إخفقي بياض البيض قليلا مع عصير الليمون، أضيفي إليهم السكر المغربل مع الإستمرار في الخفق حتى يتكثف الخليط.
- أضيفي إليه الملون ممزوج بماء الزهر تدريجيا حتى تحصلي على اللون المطلوب.
- غطسي الإجاص في الطلية واحدة واحدة ثم ضعيهم فوق شباك من السلك حتى يجفوا .

ملاحظة :بإمكانكم تقديمهم من غير طلية أو رشيهم بقليل من السكر الناعم.







Mettez à l'interieur de chaque boulette une cerise confie.

ضعي في كل كرية حبة كرز مسكرة

حلويات اللوز محشوة بالكرز

المقادير:

للعجينة :

- 300غ لوز مقشر، مجفف ومطحون طحنا ناعما.
- 250غ سكر ناعم
- بياض بيضة
- فانيليا
- ملون غذائي اخضر وآخر أحمر
- قليل من الكاكاو

للحشوة :

- علبة صغيرة من الكرز المسكر

للزينة :

- قليل من السكر الناعم

- أطحني اللوز طحنا ناعما جدا ثم غربليه في غربال رقيق.
- إمزجي اللوز مع السكر والفانيليا.
- إخفقي قليلا بياض البيض ثم أضيفيه تدريجيا إلى اللوز والسكر مع خلطهم حتى تحصلي على عجينة ملساء.
- إقسمي هذه العجينة إلى قسمين متساويين، أتركي قسما على لونه الطبيعي أي أبيض ثم جزئي القسم الثاني على ثلاثة أجزاء لوني أحدهم باللون الأخضر والثاني باللون الأحمر كي تحصلي على اللون الوردي والثالث بالكاكاو كي تحصلي على اللون البني.
- لتكشيل الحلويات خذي، مثلا قطعة صغيرة من العجينة الخضراء وقطعة أخرى أكبر منها من العجينة البيضاء (في حجم الجوزة الكبيرة)، إمزجيهم قليلا مع بعض كي تحصلي على كويرات مرمرية.
- سطحيها قليلا، ضعي في الوسط كرزة لفي حولها عجينة اللوز، أعيدي تكويرها ثم سطحيها قليلا كي تأخذ الشكل النهائي، زينيها بقطعة صغيرة من عجينة اللوز (الصورة).
- في النهاية رشي عليهم قليل من السكر الناعم.

اليـويـو

المقادير:

للعجينة :

- 4 بيضات
- كأس سكر
- 3/4 كــأس زيت (إستعملي زيت الذرة) أو زيت عباد الشمس (Huile tournesol)
- نصف كأس ماء
- 1/3 كأس ماء الزهر
- 10غ خميرة كيمياوية (كيس)
- فرينة (كمية غير محدودة لكن لا تتعدى 1كلغ)

للشربات :

- 2 كأس سكر
- كأس ونصف ماء
- ملعقة صغيرة عصير الليمون

للزينة :

- قليل من الفستق أو اللوز

- بواسطة شوكة، إخفقي قليلا البيض مع السكر، أضيفي الزيت ثم الماء وماء الزهر إستمري في الخفق حتى تمتزج المواد جيدا.
- أضيفي كمية قليلة من الفرينة ممزوجة بالخميرة، إستمري في إضافة الفرينة مع الخلط حتى تحصلي على عجينة طرية وتلتصق بسهولة، غطيها ثم أتركيها ترتاح لمدة 1/2 ساعة تقريبا.
- ضعي الزيت في مقلاة عميقة أو كسرونة، ضعيها على نار متوسطة الحرارة حتى يسخن الزيت.
- إدهني كفيك وأصابعك بقليل من الزيت ثم خذي قطعة صغيرة من العجينة، كوريها ثم ضعي إصبعك (السبابة) في وسط العجينة، إعملي ثقب إدخلي سبابة يدك الثانية وأدريهم معا في الثقب (برفق) حتى يتسع وبذلك تحصلين على حلقة (الصورة).
- ضعي بسرعة الحلقة في الزيت الساخن، ضعي شوكة بداخل الثقب وحركيها حتى لا تتكمش العجينة وينغلق الثقب.
- عندما تتحمر الجهة السفلى إقليها على الجهة الثانية كي تتحمر، إخرجيها من الزيت ضعيهم فوق مناديل ورقية، غطسيهم في الشربات زينيهم بالفستق مطحون أو اللوز عند التقديم.





Faites tourner rapidement vos doigts jusqu'à obtention d'une petite couronne, jetez la aussitôt dans la friture.

أديري بسرعة أصابعك حتى تحصلي على كعكة ثم ضعيها في الزيت





En coupant les extrémités en biseau la couronne aura un bel aspect et collera mieux.

عندما نقطع الأطراف جانبيا تلتحم جيدا و يصبح شكل الكعكة أجمل

كعك اللوز

المقادير:

للعجينة :

- 500غ لوز
- 150غ سكر
- 2 بياض بيض
- قليل من ماء الورد أو ماء الزهر.

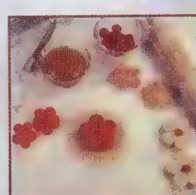
للزينة :

- قليل من السكر الناعم
- حبات فستق

- إطحني اللوز (اللوز يجب أن يكون مقشر ومجفف جيدا) مع السكر حتى يصبح ناعما.
- أضيفي إليهم قليل من ماء الزهر أو ماء الورد ثم بياض البيض (مخفوق قليلا) بالتدريج مع الإستمرار في العجن حتى تحصلي على عجينة ملساء.
- خذي قطعة صغيرة من هذه العجينة أبرميها حتى يصل طولها 15سم وسمكها في سمك قلم الرصاص أو أسمك بقليل.
- قطعي الأطراف جانبيا ثم إعمليها كعكة زينيها بأنصاف الفستق ضعيها فوق صينية مفروشة بورق الأليمنيوم.
- إستمري إلى نهاية العجينة ثم إخبزيهن في فرن هادي (غاز 2) لمدة 15دقيقة تقريبا، يجب أن لا يتغير لونهن.
- لفيهم في السكر الناعم فور سحبهم من الفرن ثم أتركيهم يبردوا.

فهرس





Pour varier utilisez une pâte d'amandes colorée de différentes couleurs.

للتنويع إستعملي عجينة اللوز ملونة بألوان أخرى

حلويات الزهرة

المقادير:

للعجينة :

- 250غ زبدة
- 150غ سكر ناعم
- 1/2 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1/2 ملعقة صغيرة مبشور قشرة ليمون
- بيضة
- قرصة صغيرة ملح
- 500غ فرينة
- ملعقة صغيرة خميرة كيمياوية

لعجينة اللوز :

- 250غ لوز (مقشر، مجفف ومطحون طحنا ناعما)
- 250غ سكر ناعم
- بيضا بيضة
- عطر روح اللوز

للحشوة :

- 3 ملاعق معجون مشمش

للزينة :

- كرز مسكر

بالنسبة للعجينة

- إخفقي الزبدة مع السكر والفانيليا حتى تحصلي على كريمة خفيفة، أضيفي البيضة وإستمري في الخفق قليلا (يفضل إستعمال الخفاقة الكهربائية).
- أضيفي تدريجيا الفرينة المغربلة مع الخميرة والملح حتى تحصلي على عجينة متماسكة لكن طرية قليلا، غطيها ثم أتركيها ترتاح قليلا في الثلاجة.
- رققيها بالحلاّل فوق سطح مرشوش قليلا بالفرينة حتى يصل سمكها 1/2 سم تقريبا.
- قطعيها بالطابع (الصورة) ثم ضعي القطع فوق صينية مفروشة بورق الألمينيوم.
- إخبزيها في فرن متوسط الحرارة (غاز 4).

لتحضير عجينة اللوز.

- إمزجي اللوز المطحون طحنا ناعما ومغربل مع السكر.
- أضيفي إليهم عطر روح اللوز ثم بلليهم تدريجيا ببياض البيض مخفوق قليلا حتى تحصلي على عجينة متماسكة.
- رققي عجينة اللوز فوق سطح أملس (رخامة مثلا) حتى يصل سمكها 4مم قطعيها بنفس الطابع الذي قطعتي به العجينة الأولى (الصورة).
- إدهني قطعة السابلية بالمعجون ثم ضعي فوقها قطعة من عجينة اللوز، زينها بالكرز المسكر.

قــاتـو بـالـبـسـكـويـت

المقادير:

للعجينة :

- 4 علبة بسكويت (Petit beurre)
- 250غ زبدة
- 150غ سكر
- 2 بيض
- ملعقة صغيرة فانيليا
- 250غ لوز مــقــشــر، محمص ومطحون خشن
- 1 كأس قهوة

للزينة :

- كرز مسكر

- إخفقي الزبدة، السكر والفانيليا جيدا حتى تحصلي على كريمة خفيفة، أضيفي البيض الواحدة بعد الأخرى مع الإستمرار في الخفق حتى يمتزج البيض جيدا مع الزبدة.
- جهزي القهوة، أتركيها تبرد قليلا خذي صينية إفرشيها بورق الأليمنيوم.
- غطسي البسكويت في القهوة واحد واحد، ضعيه جنبا لجنب كي تشكلي مربع أو مستطيل، ضعي طبقة أخرى من البسكويت مبلل بالقهوة ثم طبقة من الزبدة واللوز، إستمري هكذا إلى نهاية كل المواد.
- غطيه بورق الأليمنيوم ثم ضعيه في الثلاجة حتى يجمد جيدا.
- قطعي الأطراف كي يصبح شكله أجمل، زينيه بالكرز المسكر عند التقديم.



ملاحظة :
أفضل بسكويت يصلح لهذا النوع من القاتو هنا عندنا في الجزائر هو (Petit-regal).



سابليــة مــحــشــو

المقادير:

للعجينة :

- 180غ زبدة
- 100غ سكر
- قرصة ملح
- بيضة
- 1/2 ملعقة صغيرة فانيليا
- 250غ فرينة

للحشوة :

- 2 ملعقة كبيرة جوز مطحون
- حبات كرز مسكر
- ملعقة كبيرة سكر
- قطرات ماء الزهر

للدلك :

- بياض بيضة

للزينة :

- قليل من السكر الناعم

- ضعي في وعاء كل مواد العجينة، إمزجيهم جيدا حتى تحصلي على عجينة ملساء (يفضل إستعمال خلاط كهربائي).
- لفيها في ورق شفاف، أتركيها ترتاح لمدة 10 دقائق في الثلاجة.
- رققيها بواسطة حلاّل على سطح يكون مدهون قليلا بالزيت حتى يصل سمكها 4مم تقريبا.

جهزي الحشوة :

- إمزجي الجوز المطحون مع السكر وقليل من ماء الزهر، أضيفي إليهم الكرز مقطع قطع صغيرة.
- إقسمي العجينة إلى قسمين أرسمي على أحد الأقسام بالطابع، ضعي فوق كل قطعة ملعقة صغيرة من الحشوة، إدهني حافة كل قطعة ببياض البيض غطي العجينة بالقسم الثاني من العجينة ثم قطعيها بواسطة نفس الطابع.
- ضعيهم فوق صينية مفروشة بورق الأليمينيوم.
- إخبزيهم فوق صينية متوسط الحرارة (غاز 4) لمدة 20 دقيقة تقريبا.
- رشي عليهم قليل من السكر الناعم بعد سحبهم من الفرن.

قاتو الجوز

المقادير:

للعجينة :

- 125غ زبدة
- 3/4 فنجان كبير سكر
- 4 بيض
- 1/2 فنجان فرينة
- قرصة ملح
- 4 ملعقة صغيرة خميرة كيمياوية
- 2 فنجان كبير جوز مطحون
- 1/2 ملعقة صغيرة فانيليا

للشربات :

- 1/2 فنجان سكر
- 1/2 فنجان ماء
- ملعقة صغيرة عصير الليمون

- إخفقي الزبدة مع السكر والفانيليا حتى تحصلي على كريمة خفيفة.
- أضيفي إليهم صفار البيض واحد بعد الآخر.
- إخفقي بياض البيض مع الملح حتى يجمد.
- أضيفي الفرينة المغربلة مع الخميرة إلى الكريمة ثم الجوز.
- أضيفي الفرينة المغربلة مع الخميرة إلى الكريمة ثم الجوز.
- أضيفي قليل من بياض البيض إلى هذا الخليط، إمزجيه برفق ثم أضيفي باقي بياض البيض مع الإستمرار في الخلط حتى تمتزج كل المواد.
- صبي العجينة في صينية صغيرة (قطرها 20سم تكون مدهونة بقليل من الزبدة.
- إخبزيها في فرن متوسط الحرارة (غاز 4) لمدة 40 دقيقة تقريبا .
- إسقيه بالشربات بعد سحبه من الفرن (إختياري).
- قطعيه بعد أن يبرد.





الملبس باللوز

المقادير:

لعجينة اللوز :

- 300غ لوز مقشر
- 50غ سكر
- بياض بيضة
- ملعقة كبيرة ماء ورد

للطلية :

- 2 بياض بيض
- 500غ سكر ناعم
- قطرات عصير ليمون
- ماء الورد
- ملون غذائي أخضر وأحمر
- حلوى فضية

- إطحني اللوز طحنا ناعما أضيفي إليه السكر، إمزجي جيدا، ثم أضيفي تدريجيا بياض البيض مخفوق قليلا مع مزج كل المواد حتى تحصلي على عجينة متماسكة إقسمي العجينة إلى قسمين لوني أحدهم باللون الأخضر، أتركي الأخر على لونه الطبيعي، رققي العجينة بواسطة حلاّل على سطح مرشوش بقليل من الفرينة حتى يصل سمكها 1سم تقريبا.
- قطعيها إلى دوائر صغيرة بواسطة طابع أو كأس صغير للشاي.
- ضعي القطع فوق صينية مفروشة بورق الأليمينيوم.
- إخبزيها في فرن هادئ لمدة 15 دقيقة تقريبا (يجب أن لا يتغير لونهم)

جهزي الطلية :

- إخفقي بياض البيض مع عصير الليمون حتى يجمد، أضيفي إليه السكر بكميات صغيرة مع الإستمرار في الخفق حتى يصبح الخليط كثيف، إقسميه إلى قسمين، أضيفي إلى أحد القسمين قطرات من الملون الأحمر ممزوج بقليل من ماء الورد، وأتركي القسم الثاني أبيض.
- إطلي الملبس الأخضر بالطلية البيضاء والملبس الطبيعي بالطلية الوردية، ضعيهم على شباك سلك، زينيهم بالحلوى الفضية أتركيهم حتى تجف الطلية تماما.

نصيحة : إذا أردتي تجفيف الملبس بسرعة ضعيهم في فرن ساخن ولكن طافئ

بسكويت بجوز الهند

المقادير:

للعجينة :

- 300غ جوز الهند
- 3 بياض بيض
- 200غ سكر
- 1/2 ملعقة صغيرة فانيليا
- حبات كرز مسكر
- 2 ملاعق كبيرة قشور برتقال مسكرة (fruits confits)

- حمري نصف كمية جوز الهند، إخفقي بياض البيض حتى يجمد، أضيفي إليه السكر تدريجيا مع الإستمرار في الخفق مثل الميرانغ.
- إمزجي جوز الهند المحمر مع الغير محمر والفانيليا ثم أضيفيهم إلى بياض البيض.
- بواسطة ملعقتين صغيرتين ضعي كميات صغيرة فوق صينية مفروشة بورق الأليمينيوم.
- (بالنسبة للشكل لاحظي الصورة) زينيهم بقطع الفواكه المسكرة.
- إخبزيهم في فرن دافئ (غاز 1) لمدة 30 دقيقة تقريبا.
- إسحبيهم من الفرن عندما يجفوا تماما.





كعك بالفستق

المقادير:

لعجينة اللوز :

- 150غ زبدة
- 100غ سكر ناعم
- صفار بيضة
- قرصة ملح
- ملعقة صغيرة خميرة كيمياوية
- 1/2 ملعقة صغيرة فانيليا
- 300غ فرينة
- 2 ملعقة حليب
- 50غ فستق مطحون

للزينة :

- 200غ فوندون (fondant)
- قليل من فانيليا
- قليل من الفستق المطحون

- إخفقي الزبدة مع السكر، الفانيليا، وصفار البيضة حتى تحصلي على كريمة خفيفة.
- أضيفي إليها الفرينة مغربلة مع الملح والخميرة ثم الفستق المطحون، إمزجي جيدا حتى تحصلي على عجينة ملساء.
- شكلي بهذه العجينة كعكات صغيرة (راجعي الكيفية 37 بالنسبة لصنع الكعكات).
- ضعيها فوق صينية مفروشة بورق الأليمينيوم، إخبزيها في فرن متوسط الحرارة (غاز 4) لمدة 20 دقيقة تقريبا.
- بعد أن تبرد الكعكات، أذيبي الفوندون على حمام مائي ساخن غلفي به الكعكات ثم رشي عليهم الفستق المدشش.

هـــلال رمـضـان

المقادير:

للعجينة :

- 200غ فرينة
- 75غ زبدة
- قرصة ملح
- قليل من النشاء
- زيت للقلي

للحشوة :

- 100غ لوز محمص
- 50غ جلجلان محمص
- ملعقة كبيرة سميد خشن
- 50غ سكر
- ماء الزهر

للشربات :

- كاس سكر
- كاس ماء
- قطرات عصير الليمون
- قليل من ماء الزهر

- إبدئي أولا بمزج كل مواد الحشوة مع بعضها رشيهم قليلا بماء الزهر، أتركيهم جانبا.

لتحضير العجينة :

- ضعي الفرينة في وعاء أضيفي إليها الملح ثم الزبدة ذائبة وباردة، إمزجيهم جيدا، أضيفي إليهم الماء تدريجيا مع الإستمرار في العجن حتى تحصلي على عجينة طرية ويمكن حلها بسهولة، كوريها لفيها في ورق شفاف، أتركيها ترتاح لمدة نصف ساعة على الأقل.

- حليها بواسطة حلاّل على سطح يكون مرشوش بقليل من النشاء حتى يصل سمكها 2مم تقريبا، قطعي هذه العجينة إلى دوائر قطرها 8 سم Ø بواسطة كأس، ضعي في وسط كل دائرة ملعقة صغيرة من الحشوة، إطوي الدائرة ثم إضغطي على أطرافها بأصابعك جيدا.

- إقلي هذه الأهلة في زيت متوسطة الحرارة ثم غطسيهم في الشربات.



أصابع بالكريمة

المقادير:

العجينة :

- 500غ فرينة "طحين"
- 100غ زبدة
- 1/2 ملعقة صغيرة ملح أرطب
- 1/2 فنجان صغير من ماء الزهر
- قليل من النشاء
- زيت للقلي

الكريمة :

- 1/2 لتر حليب
- 100غ سكر
- 50غ نشاء = 2 ملاعق كبيرة
- 2 صفار بيض
- 1/2 ملعقة صغيرة فانيليا

للشربات :

- كاس سكر
- كاس ونصف ماء
- قطرات عصير ليمون

للزينة :

- قليل من الفستق المدشش أو اللوز

- إبدئي أولا بتحضير العجينة :

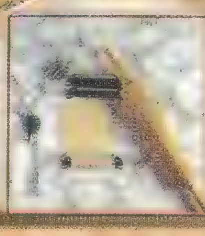
- ضعي في وعاء الفرينة مع الملح والزبدة الذائبة إمزجيهم جيدا، أضيفي ماء الزهر والماء تدريجيا مع الإستمرار في العجن حتى تحصلي على عجينة ملساء يمكن ترقيقها بسهولة.
- قطعي العجينة إلى ثلاث أجزاء متساوية وإجعلي كل قطعة على شكل كرة ملساء.
- غطيهم بورقة بلاستيكية.
- أتركيهم يرتاحو لمدة ساعة على الأقل.
- خذي قطعة من العجينة ضعيها على سطح مرشوش بالنشاء ثم رققيها بواسطة حلال حتى يصل سمكها 3مم تقريبا، قطعي هذه العجينة إلي مستطيلات عرضها 8سم وطولها 10سم، لفي كل مستطيل حول القالب واضغطي قليلا على الأطراف حتى تلتحم جيدا "الصورة" إستمري هكذا حتى نهاية العجينة أي حسب عدد القوالب لديك.
- إبدئي بالقلي "حرارة الزيت يجب أن تكون متوسطة إقلبيهم على كل الجيهات حتى تنضج العجينة بإنتضام وتصبح ذهبية اللون.
- إخرجيهم من المقلات، جففيهم بالمناديل الورقية ثم إنزعي القوالب برفق حتى لا تتكسر العجينة.

بالنسبة لتحضير الكريمة :

- إخفقي صفار البيض مع السكر والفانيليا، أضيفي إليهم النشاء المغربل، إمزجي الخليط جيدا حتى يصبح متجانسا، أضيفي إليه الحليب تدريجيا ثم صبيه في طاوة "كسرونة" مطلية، ضعيها على حمام مائي ساخن، حركي بإستمرار حتى تحصلي على كريمة، أتركيها تبرد.
- ضعي في كيس ذو بلبلة بسيطة "poche a douille simple"
- إملئي قوالب العجينة بالكريمة، ضعيهم في صحن، إسقيهم قليلا بالشربات ثم رشي عليهم الفستق يكون محمص قليلا ومدشش.

نصيحة : كي تحصلي على فستق بلون أخضر جميل إنقعه في الماء الساخن ثم قشريه "مثل اللوز" أتركيه يجف.







Retirez délicatement le rouleau.

إسحبي القالب برفق



كريمة بالموز

المقادير:

للعجينة :

- 6 صفار بيض
- 1 لتر حليب
- 6 ملاعق كبيرة سكر
- 2 ملعقة كبيرة نشاء (Maïzena)
- 1/2 ملعقة صغيرة فانيليا غبرة
- 3 موزات

للزينة :

- قليل من اللوز المقشر والمحمص
- قليل من الكاكاو

- إخفقي قليلا صفار البيض مع السكر والفانيليا.
- أضيفي إليهم النشاء المغربل وإمزجي جيدا.
- صبي عليهم الحليب تدريجيا مع التحريك المستمر.
- صبي الخليط في كسرونة (طاوة) مطلية ثم ضعيها على حمام مائي ساخن حركي بإستمرار حتى تجمد الكريمة.
- قشري الموزات قطعيهم إلى شرائح، وزعيهم على الأوعية ثم صبي عليهم الكريمة، أتركيها تبرد ثم زينيها باللوز المطحون والكاكاو.
- أتركيها في الثلاجة إلى حين التقديم.

أرز بالكريمة والأجاص

المقادير:

للأرز بالحليب :
- 250غ أرز
- 1/2 لتر حليب
- 125غ سكر
- 1/2 ملعقة صغيرة فانيليا
- قرصة ملح

للكريمة :
- 1 لتر حليب
- 4 صفار بيض
- 2 ملعقة كبيرة نشاء (Maïzena)
- 1/2 ملعقة صغيرة فانيليا أو ملعقة كبيرة ماء الزهر.

للشربات :
- علبة 500غ إيجاص محفوظ أو 4 حبات إيجاص
- 200غ سكر
- كأس ماء
- قطرات عصير الليمون.

للزينة :
- كرز مسكر

- إغسلي جيدا الأرز بالماء الساخن ثم إغليه لمدة 3 دقائق بقليل من الماء، صفيه.
- إغلي الحليب مع الفانيليا، ضعي فيه الأرز، غطيه، أتركيه على نار هادئة لمدة 30 دقيقة تقريبا (حركيه من حين لآخر حتى لا يلتصق بقاع الطنجرة) في حالت إستعمالك للإجاص الطازج حضري شربات خفيفة بالسكر وعصير الليمون.
- قشري الإجاص، إقسمي كل حبة إلى نصفين، إنزعي منهم البذور ثم ضعيهم في الشربات، إغليهم لمدة 3 دقائق، غطيهم.

لتحضير الكريمة :
- إخفقي صفار البيض مع السكر والفانيليا، أضيفي إليهم النشاء المغربل، أضيفي الحليب إخلطيهم بسرعة.
- ضعي الخليط في كسرونة (طاوة) ضعيه على حمام ساخن إستمري في التحريك حتى تجمد الكريمة.
- وزعي الأرز على الأوعية صبي فوقه الكريمة، زينيهم بالإجاص ثم إسقيهم قليلا بالشربات، زينيهم حسب رغبتك بالكرز المسكر.

ملاحظة : بإمكانك تقديم هذه الكريمة في السحور



حلويات الرشتة

المقادير:

للعجينة :

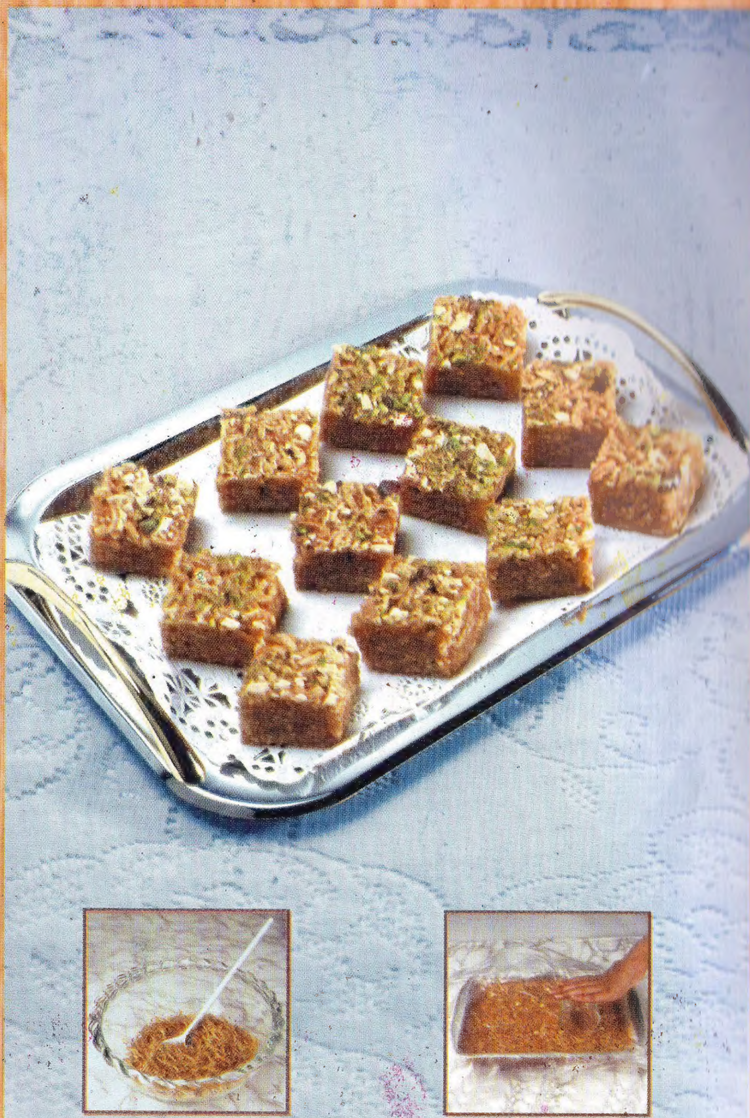
- 500غ فرينة "طحين"
- ملعقة صغيرة ملح أرطب
- 6 أو 7 حبات بيض
- فنجان صغير ماء الزهر
- زيت للقلي

للزينة :

- 100غ لوز مقشر ومحمص أو كاوكاو
- 100غ فستق محمص
- علبة عسيلة "500غ"

- ضعي في وعاء الفرينة المغربلة مع الملح.
- إخفقي قليلا البيضات، أضيفي إليهم ماء الزهر ثم أضيفيهم تدريجيا إلى الفرينة مع الإستمرار في العجن حتى تحصلي على عجينة ملساء.
- إقسميها إلى ثلاثة أقسام، كوريهم، غطيهم ثم أتركيهم يرتاحو لمدة ساعة تقريبا.
- خذي قطعة من العجينة حليها بواسطة حلاّل حتى يصل سمكها 3مم تقريبا ثم قطعيها مثل الرشتة "يفضل إستعمال مكنة الرشتة".
- إقلي هذه الرشتة في مقلات عميقة (الزيت يجب أن يكون متوسط الحرارة) حتى يصبح لونها ذهبيا، صفيها ثم ضعيها فوق مناديل ورقية حتى تمتص منها الزيت الزائد.
- بعد أن تنتهي من قلي كل العجينة ضعيها في وعاء كبير وأضيفي إليها نصف كمية الفستق واللوز، أضيفي إليهم العسيلة إمزجيهم جيدا.
- ضعي ما تبقى من اللوز والفستق في طبق مستطيل "طوله 30سم وعرضه 20سم" مفروش بورق شفاف، إفرغي فيه الرشتة سويها جيدا حتى يصبح سمكها متطابقا، غطيها بورق شفاف ثم إضغطي عليها بواسطة كأس.
- أتركيها ترتاح بضع ساعات ثم قطعيها إلى مربعات صغيرة.

ملاحظة : بإمكانك تعويض العسيلة بالشربات تكون عاقدة قليلا.



Mélangez bien les nouilles avec le miel

إمزجي جيدا الرشتة مع العسيلة

Appuyez bien dessus pour l'entasser

إضغطي عليها جيدا حتى تتكتل



مـربـعـات بـالـجـوز

المقادير:

للعجينة :

- 225غ زبدة
- 100غ سكر ناعم
- بيضة
- 375غ فرينة
- فانيليا أو 1/2 ملعقة صغيرة
- مبشور قشرة الليمون

للحشوة :

- 250غ جوز مقشر
- 200غ سكر
- 50غ زبدة
- 2 بيض + صفار بيضة
- 25غ فرينة
- قليل من القرفة المطحونة "إحتياري"
- قليل من مبشور قشرة الليمون
- ملعقة كبيرة من ماء الزهر

للزينة :

- سكر ناعم

- إبدئي أولا بتحضير العجينة.
- إخفقي الزبدة الطرية مع السكر والفانيليا حتى تحصلي على كريمة خفيفة، أضيفي إليها الفرينة ثم البيضة إستمري في عجنها حتى تصبح متجانسة.
- غلفيها بورق شفاف ثم أتركيها ترتاح في الثلاجة لمدة 15 دقيقة تقريبا.

جهزي الحشوة :

- إمزجي الجوز المطحون مع السكر، القرفة والفرينة ثم أضيفي إليهم البيضات واحدة واحدة مع صفار البيضة ومبشور قشرة الليمون.
- إمزجي الخليط جيدا حتى يصبح متجانسا ثم أضيفي إليه الزبدة الطرية وماء الزهر.
- حلي العجينة بحلال حتى يصل سمكها 1سم تقريبا، ضعيها في صينية مستطيلة عرضها 20سم وطولها 30سم صبي فوقها الحشوة سطحيها جيدا ثم ضعي الصينية في فرن ساخن "غاز 5" لمدة 20 دقيقة تقريبا أي حتى تجف الحشوة وتكون قشرة جافة.
- أتركيها تبرد قليلا ثم قطعيها إلى مربعات صغيرة، زينيها بالسكر الناعم حسب رغبتك.

حلويات الكاوكاو بالعسل

المقادير:

للعجينة :

- 600غ كاوكاو
- 250غ زبدة
- 250غ سكر ناعم
- 4 بيضات
- 2 كأس 1/2 فرينة = 400غ
- 1/2 ملعقة صغيرة فانيليا غبرة
- كيس خميرة كيمياوية (10غ)
- علبة عسيلة "500غ"

للزينة :

- كرز مسكر

- حمصي الكاوكاو جيدا، قشريه ثم إقسميه إلى قسمين.
- إطحني القسم الأول طحنا ناعما والثاني خشن.
- إخفقي الزبدة مع السكر والفانيليا أضيفي إليهم صفار البيض واحد بعد الآخر (إحتفظي بالبياض)
- أضيفي إلى هذا الخليط قسم من الكاوكاو المطحون الناعما، إمزجي جيدا هذه المواد حتى تصبح متجانسة.
- أضيفي الفرينة المغربلة مع الخميرة تدريجيا مع الإستمرار في الخلط حتى تحصلي على عجينة متماسكة، شكلي هذه العجينة على هيئة كويرات صغيرة.
- غطسيهم واحدة واحدة في بياض البيض مخفوق قليلا ثم لفيهم في الكاوكاو المطحون خشن.
- ضعيهم في أكياس ورقية مدهونة قليلا بالزيت ومرشوشة قليلا بالفرينة.
- زيني كل كرية بنصف كرزة مسكرة، ضعيهم في صينية ثم إخبزيهم في فرن متوسط الحرارة (غاز 4) لمدة 35 دقيقة تقريبا.
- إسقيهم بالعسل فور سحبهم من الفرن.



حلويات بالليمون

المقادير:

للعجينة :

- 200غ زبدة
- 150غ سكر ناعم
- 1 بيض
- ملعقة صغيرة مملوءة قشر ليمون مبشور
- 1/2 ملعقة صغيرة خميرة كيمياوية
- 300غ فرينة

للزينة :

- 250غ فوندون (fondant)
- قطرات ملون غذائي أصفر
- قطرات عطر الليمون

- ضعي في وعاء الفرينة المغربلة مع السكر، الملح والخميرة.
- إعملي حفرة في الوسط، ضعي فيها البيضة والزبدة الطرية مقطعة قطع صغيرة ومبشور، قشرة الليمون.
- إمزجي كل هذه المواد مع بعضها حتى تحصلي على عجينة طرية كوريها ثم لفيها في ورق بلاستيك وأتركيها ترتاح في الثلاجة لمدة ساعة على الأقل أي حتى تجمد.
- حليها بالحلال على سطح يكون مرشوش بالفرينة حتى يصل سمكها 1/2 1سم تقريبا ثم قطعيها بالطابع.
- ضعي تلك القطع فوق صينية مفروشة بورق الأليمنيوم.
- أخبزيها في فرن متوسط الحرارة (غاز4). إسحبي قطع الحلويات من الفرن عندما يصبح لونهم ذهبيا أتركيهم يبردوا ثم أذيبي الفوندون على حمام مائي، لونيه، عطريه ثم إطلي به قطع الحلويات.

